

Die A. Vogel Naturküche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **62 (2005)**

Heft 6: **Ist Ihr Herz manchmal müde?**

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Die A. Vogel Naturküche

Kirschengrütze

300 g frische Süsskirschen
300 g frische Sauerkirschen
1/4 l ungesüsster Kirschsafft

1/2 TL Agar-Agar
2 - 4 EL Rohrzucker
nach Wunsch 1 EL Kirschwasser

Die Kirschen waschen und entsteinen. Agar-Agar mit 3 EL Kirschsafft anrühren. Restlichen Saft mit dem Rohrzucker zum Kochen bringen. Die Kirschen und eventuell das Kirschwasser hinzufügen, einmal aufkochen lassen. Das Agar-Agar hineinrühren und auf der abgeschalteten Herdplatte 5 Minuten ziehen lassen. Die Kirschen in vier Dessertschalen verteilen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Dazu passt: Vanillesauce, Jogurt-Eis, aber auch Schokosahne.

Sauerkirsch-Creme

750 g frische Sauerkirschen
2 Eier
abgeriebene Schale einer halben
unbehandelten Zitrone
1/2 l Milch

100 g Dinkel- oder Weizengriess
3 EL milder Honig
250 g Magerquark
1/8 l Sahne



Kirschen waschen, 8 Stück zur Seite legen, die restlichen entkernen. Eier trennen. Eiweisse steif schlagen, Milch mit der Zitronenschale zum Kochen bringen, unter Rühren den Griess dazugeben, aufkochen und zugedeckt auf der abgeschalteten Herdplatte ausquellen lassen. Unter die abgekühlte Griessmasse Eigelbe, Honig und Quark rühren. Sahne steif schlagen und mit dem Eischnee unterheben. In eine Glasschüssel abwechselnd eine Schicht Creme, dann eine Schicht Kirschen einfüllen, bis beides aufgebraucht ist. Die letzte Schicht sollte Quarkcreme sein. Mit den ganzen Kirschen dekorieren.

Kirschen-Crumble mit Mandelstreusel

600 g frische Kirschen
2 EL Vollkorn-Semmelbrösel
30 g Mandelstifte
3 EL Rohrzucker
Fett für die Form

100 g Dinkel- oder Weizen-
vollkornmehl
50 g geriebene Mandeln
125 g Butter
60 g milder Honig

Kirschen waschen, entkernen. Eine Auflaufform einfetten, Kirschen einfüllen, mit Mandelstiften und Rohrzucker bestreuen.

Butter in einem Topf bei milder Hitze schmelzen lassen, Honig dazugeben und vom Herd nehmen. Mehl mit den geriebenen Mandeln mischen und in die flüssige Butter rühren. Abkühlen lassen. Die Streuselmasse in kleinen Flöckchen auf die Kirschen geben. Bei 220 °C etwa 30 Minuten backen, bis die Streusel knusprig braun sind.

A.Vogel



Mehr Herz für frischen Geschmack und Gesundheit

Bei der Herstellung unserer Salze nehmen wir uns ganz viel Zeit. Wir lassen die frisch geernteten Kräuter und Gemüse mit Meersalz im Verhältnis 1:2 zwischen 4 und 12 Monate lagern. Erst wenn das Salz die Aromen der Kräuter und des Gemüses aufgenommen hat und wie in einem Tresor verschliesst, dann ist für uns der Reifeprozess beendet. So entsteht der natürlich frische Geschmack, den Sie mit jedem Bissen geniessen können.

Frische Anregungen zum gesunden Würzen finden Sie auch auf den Rezeptkarten in der Zeitschrift «A.Vogel Gesundheits-Nachrichten» oder im Internet unter www.avogel.ch

Nehmen Sie sich die Zeit und entdecken Sie das Geheimnis des gesunden Würzens mit weniger Salz. Ihr Herz wird es Ihnen danken.

Pionier der Naturheilkunde
- seit 1923

A. Vogel



Gesundes Würzen durch weniger Salz.
Die A.Vogel Kräutersalze für gesunden Genuss.

